

## Поместье Аммиралья Massovivo 2019

### Климатическая тенденция

2019 год был переменчивым с точки зрения погоды. После холодной и сухой зимы с большим опережением, уже в марте, лоза вступила в вегетационную фазу. Следующий холодный период, случившийся в конце весны, частично замедлил развитие лозы, но помог пополнить запасы воды в почве к лету, которое оказалось жарким, а в некоторые дни даже чрезмерно. Лоза, тем не менее, хорошо восприняла летний зной и к моменту сбора урожая была в превосходном состоянии здоровья, виноград прекрасно созрел и наполнился полифенолами. Фаза созревания винограда прошла в условиях, позволивших ему также сконцентрировать в себе ароматические вещества.

### Характеристики территории

Сорт Вино  
Верментино

Алкогольная степень  
13%

`fsb.specificationattributes.$maturazione`

чаны из нержавеющей стали inox  
- 4 месяца в чанах из  
нержавеющей стали и 1 месяц в  
бутылках

### `fsb.sliderTitles.vinificationslider`

Сразу после сбора урожая виноград поступает на винодельню. Здесь первый этап производства представлен мягким и деликатным прессованием. Затем полученное сусло около 12 часов проходит холодную декантацию, которая придаёт будущему вину утончённость и элегантность. Ферментация проходит в ёмкостях из нержавеющей стали inox при контролируемой температуре. После выдержки на тонком осадке в течение нескольких месяцев, а также некоторого времени в бутылках, «Массовиво» готово нас удивлять.

### Технические примечания



Доступные форматы  
0,75 л

### Органолептические примечания

“Массовиво 2019” представляется нежным и привлекательным вином соломенно-жёлтого цвета с зеленоватыми отблесками. Букет, соблазнительный и утончённый, раскрывается свежими ароматами цитрусовых, с заметными вкраплениями фруктовых нот, которые затем уступают место сладким оттенкам спелых фруктов. Сложность и ценность букету придают типичные ноты средиземноморских трав, таких как шалфей и розмарин. Вкус вина гармоничный и отличается превосходной свежестью и минерализованностью. Приятно и долгое ароматное послевкусие.